45e Année. — N° 37. 9 Septembre 1928.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Les greffes d'automne. La greffe mayorquine ; — Une modification à la greffe mayorquine ; — La prochaine récolte en Italie ! 245
R. Bichet. — Perspectives de récoltes dans le Beaujolais 252
Pierre Larue. — Sur La Rochelle et l'Aunis 253
Rabaté. — Essais d'engrais potassiques par les Offices agricoles 255
François Serre. — La Clairette et les vins de liqueur 256
R. Bichet. — XIXe Congrès de la Confédération générale des Associations viticoles de la Bourgogne 257
L. Ravaz et G. Verge. — La vigne en 1926 : maladies, accidents divers, coulure, sécheresse, etc 260
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Syndicat de défense des producteurs de foin de Crau à St-Martin-de-Crau. — Manifestation viticole à Thor (Vaucluse) 262
Bibliographie. — Hydraulique agricole, par Levy-Salvador et P. Frick. 263
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Les greffes d'automne. La greffe mayorquine

La plus connue actuellement est la greffe mayorquine, à laquelle le *Progrès* a consacré l'an passé plusieurs études dues à des spécialistes. Elle ne parut pas tout d'abord retenir toute l'attention désirable. Mais à la réflexion, et après plusieurs notes mettant en évidence ses avantages — sans en cacher les défauts, — beaucoup de nos lecteurs désirent l'expérimenter cette année et nous demandent d'en préciser les détails d'exécution. — Voici donc comment on opère en Algérie, d'après M. Bonnefoy, ingénieur agricole, ainsi que les conditions de climat, de sol, d'état du sujet qui assurent la réussite.

La plus importante des conditions nécessaires à la reprise est liée au climat :

« La péninsule Ibérique et plus au sud, l'Algérie, sont régies par des conditions de climat encore plus favorables au développement de la Vigne que le Midi de la France. Il en résulte pour la plante une exubérance de végétation qui permet d'envisager de la part de l'homme des essais beaucoup plus intéressants, les réactions végétales ayant une plus grande ampleur.

C'est ainsi qu'en Espagne, comme en Algérie, le phénomène connu sous le nom de « 2me Sève » ou « Sève d'Août » occasionne réellement chez la Vigne un renouveau de végétation. Dans le Midi, il ne se traduit guère que par l'apparition sur les sarments déjà existants et principalement à leurs extrémités, de nouvelles petites feuilles d'un vert tendre. Les températures

ne sont pas suffisantes pour provoquer dans la plupart des cas un nouveau départ de végétation.

Or la greffe Mayorquine est basée uniquement sur la Sève d'Août, et sans une poussée de végétation sensible à cette époque, elle n'a pas lieu d'être pratiquée. Ceci élimine pour l'effectuer toute une partie des vignobles français, dont le maximum désirable est un aoûtement continu des sarments.

Personnellement, dans un vignoble du Vaucluse, habitué à la Sève d'Août des vignes Algériennes, je voulus greffer un plantier à la Mayorquine dans la première quinzaine de ce même mois. Les greffons mis en place ne se réveillèrent point et l'humidité trop proche de septembre les fit pourrir. Cette expérience demanderait à être renouvelée dans d'autres régions du Midi méditerranéen, afin d'arriver à une conclusion d'ensemble.

Comment pratique-t-on cette greffe en Algérie ?

Fig. 1.

Les greffeurs Espagnols ont plusieurs tours de main, mais le seul à retenir est, à notre avis, celui dit « du tiroir ». Il assure à la greffe le maximum de solidité.

On le pratique en faisant sur le sujet une encoche en forme de mortaise, selon un terme de menuiserie, et le greffon inséré présente la forme du tenon de mortaise, que l'on y glisse latéralement.

Les deux rebords de la mortaise fixent le greffon solidement.

Si l'encoche pratiquée est bien faite et le choix du greffon approprié, on peut pousser l'audace jusqu'à ne pas ligaturer au rafia.

Autrement, une ligature est nécessaire en dessus et en dessous de l'œil.

Le greffon a la forme d'un polyèdre à quatre angles, de pyramide tronquée (fig. 1).

La greffe s'opère généralement sur des plants racinés, dont la mise en terre a été faite pendant l'hiver.

Le porte-greffe américain planté en janvier, émet son premier feuillage au printemps. La végétation marque un temps d'arrêt fin juin, puis vers juillet, début d'août, il se produit un deuxième mouvement de sève. C'est à ce moment qu'il faut greffer.

Mais bien remarquer que la greffe une fois terminée, on laisse au pied greffé son feuillage entier. il n'y a aucun rognage de la plante au-dessus de la greffe.

Si les choses se passent normalement, l'œil du greffon français émet une tige, qui végète d'abord au milieu du feuillage américain et qui ne tarde pas ensuite à prendre le dessus.

A l'automne, la taille éclaircit le pied. Elle coupe les pousses américaines pour ne laisser que la pousse française, que l'on sectionne normalement à deux yeux.

Nous nous trouvons à peine au deuxième hiver de plantation. Au printemps qui suit, le vignoble pousse greffé, et les pieds commencent à se former. On a gagné un an sur la greffe sur place ordinaire.

Même pour les propriétaires malheureux, la greffe Mayorquine non réussie ne cause pas un préjudice de retard. En effet, manqué à la Mayorquine, l'été, le vignoble peut de nouveau subir la greffe en fente sur place ordinaire, au printemps, selon la genèse habituelle. On ne peut mieux comparer la Mayorquine qu'à une chance à courir de gagner un an pour la constitution de son vignoble. Ce qui est appréciable.

Il faut croire que cette chance est intéressante, puisque la greffe Mayorquine se répand en Algérie. On la pratique à la main, et seule l'habileté du greffeur entre pour beaucoup dans le pourcentage de reprise. La machine ne paraît pas devoir la remplacer avantageusement. »

Comme on voit, en Algérie, on ne redoute pas le départ immédiat de l'œil du greffon ; et comme, en se développant, il se met en relation avec un sujet largement abreuvé — puisqu'il pousse activement — il ne risque point de se dessécher : d'où l'inutilité du buttage. Cependant, tous les écussons ne poussent peut-être pas avant l'hiver, et alors le buttage s'impose, au moins pour les greffages tardifs.

En France, en raison des froids plus rigoureux de l'hiver, on greffe plutôt à œil dormant et on butte. Voici d'ailleurs comment opèrent les espagnols dans le département de l'Aude, d'après M. A. Dupuy, professeur d'agriculture à Narbonne.

Epoque. — « On opère l'année de la plantation. A partir d'août, on peut greffer jusqu'à fin septembre dès qu'une pluie a communiqué un regain de végétation aux plants. Il importe, en effet, que le sujet soit en sève, ce qui est indiqué par la présence de petites feuilles d'un vert tendre récemment formées aux extrémités poussantes. A défaut de pluies, la fraîcheur naturelle du terrain ou un arrosage peuvent assurer cette condition indispensable à la reprise. Certaines années, lorsque les plants sont encore en végétation, on peut même opérer avec succès les premiers jours d'octobre.

Choix du greffon. — Le greffon, qui se réduit à un œil avec une petite portion de bois, est prélevé sur la partie moyenne bien aoûtée d'un sarment de l'année. En principe, on délaisse les yeux opposés à une vrille, de même que ceux accompagnés d'un contre-bourgeon. A la rigueur, on peut cependant utiliser les yeux dont le contre-bourgeon est peu développé, qui sous une pression assez faible du doigt se détache en laissant une solution de continuité très nette. Le mieux est de préparer les sarments 8 à 10 jours avant de greffer. Pour cela, il suffit de supprimer le contre-bourgeon qui accompagne l'œil, afin que la plaie soit cicatrisée le moment venu, qu'il n'y ait pas évaporation par cette plaie après le greffage.

Prélèvement du greffon. — Les sarments ainsi préparés sont cueillis un jour au plus à l'avance et enveloppés dans une toile mouillée, après avoir

coupé les feuilles sur le pétiole à un centimètre de sa base. Lorsqu'il existe à proximité une vigne peuplée du cépage à multiplier on peut plus simplement prélever les greffons sur le sarment sans le détacher du pied.

Pour découper le greffon on fait deux entailles obliques *a b* et *c d* (fig. 1); puis la lame du greffoir faisant prise en *e* est engagée au-dessous de l'œil en sectionnant longitudinalement dans le sens des fibres du bois, de manière à réaliser une face plane *b d*.

La provision de greffons, faite pour quelques heures de travail, est mise dans de l'eau contenue dans un petit récipient faisant partie de la boîte du greffeur, ou mieux dans un linge mouillé.

Fig. 1

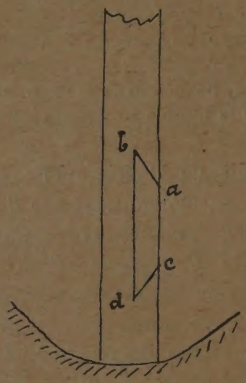

Fig. 2.

Préparation du sujet et pose du greffon. — Le sujet est préalablement déchaussé. En considération du vent dominant, il conviendrait, dans nos régions, de placer le greffon face au nord-ouest, afin que la pousse soit moins exposée à être arrachée. Mais il faut aussi tenir compte que tous les points ne sont pas propices à la reprise. Le côté le plus favorable est celui où la végétation a manisfesté le plus d'activité. D'autre part, la tige du plant présente parfois une bande longitudinale de tissu plus ou moins sec où la sève ne circule pas. Si le greffon était placé sur cette partie altérée, il est évident que la soudure n'aurait pas lieu.

Avant tout, l'opérateur frotte rapidement avec les doigts la base de la tige du sujet pour enlever la terre adhérente et les lanières d'écorce qui se détachent. Cela fait, il pratique deux incisions obliques *a b* et *c* (fig. 2) et supprime la portion de bois ainsi délimitée en ménageant une face plane *b d*. On obtient de la sorte une échancrure avec deux onglets. Le greffon est ensuite introduit dans cet évidement dont il épouse la forme, les onglets recouvrant au moins en partie les deux petits biseaux des extrémités de l'écusson.

Ligaturage et buttage. — Pour ligaturer, une ficelle à greffer ou un raphia bien humecté est doublé sur la greffe de manière que l'œil se trouve entre les deux brins et que chacun de ceux-ci appuie sur les onglets de l'échan-

crure (fig. 3). On fait ensuite un nœud coulant tel que l'indique la fig. 4, serre fortement et enroule en spirale en couvrant les lignes de suture. Il importe que la ligature soit particulièrement serrée au-dessous de l'œil.

Après avoir ligaturé, il faut buter très haut, pour qu'à la suite des affaissements que subira la terre la greffe ne soit pas découverte pendant l'hiver.

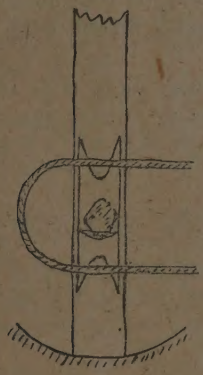

Fig. 3

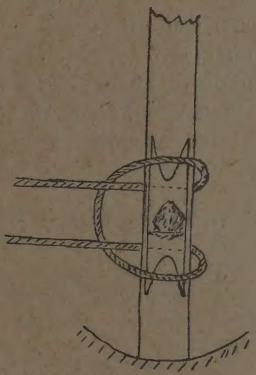

Fig. 4

Soins ultérieurs. — Au printemps, lorsque la végétation a repris son cours, il faut débutter pour visiter les greffes. Si la réussite est évidente, si l'œil pousse ou s'annonce comme devant se développer, le sujet est sectionné au-dessus en laissant un long chicot qui sera supprimé lors de la taille d'hiver. En outre, s'il a y lieu, on coupe la ligature pour éviter tout étranglement. Dans la suite, la sève concentrée sur le greffon provoque l'émission d'une pousse vigoureuse, que l'on attache au tuteur à mesure qu'elle s'allonge.

Les sujets sur lesquels la greffe n'a pas réussi sont laissés tels pour être regreffés en fente quelques jours après. En prévision d'un échec, on doit faire le premier greffage assez haut pour ne pas être obligé de regreffer trop bas au printemps.

En somme, le sujet doit être à l'état « poussant », c'est-à-dire formant encore de nouvelles feuilles.

Ce sont donc les *plantiers* d'un an qui peuvent recevoir la greffe mayorquine. Car c'est en août-septembre que leur croissance est la plus rapide. Les plants de repiquage dans le Midi, gênés par les vieilles souches voisines, ne font pas plus qu'elles de pousse d'août, et ici le succès est aussi moins certain.

La mortaise ou entaille du sujet est faite à la main ou à la machine. Los espagnols opèrent tous à le main. La difficulté est de donner à l'entaille les dimensions du greffon. On l'atténue en donnant à un des onglets une plus grande longueur qu'à l'autre, l'introduction de l'écusson-tenon en est facilitée.

*
* *

Ce « tenon » est un greffon avec peu de vieux bois ; celui-ci est réduit à rien ou presque à rien dans l'écusson proprement dit de la greffe de ce nom. Mais si on peut le réduire, on peut aussi l'accroître et autant qu'on veut. On a alors le greffon à 1 l'œil, à 2 yeux... à *n* yeux, pourquoi pas ?

Et comme on va le voir ci-dessous, MM. Turgal et Tarbouriech en augmentant la masse du bois du greffon apportent à la mayorquine proprement dite une modification intéressante.

Une modification à la greffe mayorquine

« A l'heure où il est question de la greffe à la mayorquine, je serais très heureux de vous faire connaître un autre système de greffage pratiqué avec une rare maîtrise par mon beau-frère, propriétaire à Cazouls-les-Béziers, M. Henri Tarbouriech.

Il s'agit ici de la greffe du mois d'août, en coin à un bourgeon, système d'attache au bouchon, fig. 5.

Fig. 5.

La réussite est *toujours* certaine et donne du 95 o/o et souvent plus, les greffes ont une vigueur bien plus grande que celles obtenues à la mayorquine ; la soudure est d'une solidité à toute épreuve ; ce qui n'est pas le cas pour l'écusson.

Quant aux autres avantages, vous les connaissez : facilité de regreffage en mars-avril des greffes manquées, facilité du travail au mois d'août, choix des greffons.

Mon beau-frère et moi possédons de superbes plantiers greffés, qui sont un sujet d'admiration de la part de nombreux viticulteurs, qui, surtout, à Boujan-sur-Libron, où j'ai ma propriété, peuvent comparer les deux systèmes de greffage mayorquine et en coin.

Sachant que tout ce qui touche à la vigne vous intéresse au plus haut point, j'ose vous inviter pour la date qu'il vous plaira de choisir, à venir vous rendre compte de visu, de la beauté des greffes et surtout *de la perfection de la soudure* ».

Georges Turgal,
Villa Colibri, Valras-la-Plage (Hérault).

Et M. Tarbouriech nous écrit :

« Je vous envoie ce jour un greffon muni de son attache au bouchon, ainsi qu'un greffon râté d'août dernier dont le bourgeon était moisi ; mais dont la soudure complète vous permettra de juger de sa solidité.

La greffe que je pratique n'est pas nouvelle ; comme on tend à lui préférer la greffe à l'écusson ou Mayorquine, je crois devoir vous dire que cette greffe me paraît supérieure à cette dernière surtout à cause de la solidité de sa soudure, ensuite par son exécution facile et en même temps rapide ; car elle permet l'emploi du bouchon qui peut être faite comme je le fais, par des enfants.

Les soudures sont toutes semblables à celle que je vous présente et à part l'ergot qui reste forcément sur le côté, valent les soudures de la greffe à l'anglaise.

Je suis attentivement vos articles du *Progrès* et suis heureux de vous communiquer ces remarques si elles peuvent vous être de quelque utilité ; de même que je suis à votre disposition si vous voulez en juger par vous-même dans les plantiers que j'ai greffés de cette façon. »

Henri TARBOURIECH.
Cazouls-les-Béziers.

La greffe envoyée était bien soudée et solide.

En somme tout ceci indique une évolution bien marquée vers le greffage d'automne, justifiée souvent par des reprises meilleures, un développement plus puissant au printemps suivant, et enfin la possibilité de reprendre les manquants à la greffe ordinaire en temps utile.

La prochaine récolte en Italie

Dans notre dernier numéro, nous avons donné, exprimée en quintaux de raisins, l'estimation du « Giornale Vinicolo » de la prochaine récolte. « L'Italia Vinicola » l'évalue 41.800.000 hectolitres contre 35.650.000 en 1927 et ajoute les observations suivantes :

« Comme on voit, dans les premiers jours d'août, l'aspect de la future récolte est, pour l'Italie septentrionale, assez inférieure à celle de 1927 dans chacune des régions, sauf en Vénétie : 14.150.000 contre 16.354.000. Dans l'Italie Centrale, notable augmentation sur l'année dernière en Toscane, Lazio, etc., 10.950.000 contre 8.171.000. Dans l'Italie méridionale augmentation très forte dans la Campanie, les Pouilles, 12.350.000 contre 8.185.000 ; moindre dans les Iles 3.550.000 contre 2.940.000.

L. RAVAZ.

PERSPECTIVES DE RÉCOLTE DANS LE BEAUJOLAIS

Que sera la récolte Beaujolaise et pourquoi ?, telle est la question que nous avons cherché à résoudre par une rapide enquête dans les principaux centres producteurs de l'Arrondissement de Villefranche-sur-Saône.

Les gelées d'avril-mai ont gravemeni endommagé certaines, mais cependant rares communes

La sécheresse de l'été fut à certain moment, alarmante ; mais la pluie de ces derniers jours, survenue au moment de la véraison, a sauvé la situation. Actuellement, la maturation se poursuit rapidement, grâce à une température élevée et une luminosité intense.

Le Haut-Beaujolais a été à peu près seul épargné par les grêles successives de la campagne actuelle. Les dégâts en ont été très graves par endroits : on cite une commune qui, du fait de la grêle du 3 août, a perdu 5.000 hectolitres de vin, soit près de 2 millons de francs.

La pyrale réapparaît de plus en plus nombreuse, l'éclosion des papillons s'est poursuivie depuis le début de juillet jusque vers le 15 août ; la période de vol a comporté plusieurs maxima, survenus à des dates variables suivant la commune considérée. A Fleurie en particulier, nous avons capturé jusqu'à 269 papillons de pyrale, par piège et par nuit. Les dégâts en ont été graves, là où l'échaudage n'a pas été fait, et là où l'échaudage a été fait par temps froid, au printemps.

Contrairement à ce que l'on croyait généralement, la cochylis et l'eudémis cœxistent dans le Beaujolais. Nous n'avons fait des prises qu'au cours de la deuxième génération. Les vols ont été peu importants : notre enquête confirme d'ailleurs ces conclusions. Le vol de la cochylis, mais surtout celui de l'eudémis, ont comporté plusieurs maxima très nets. Il est à noter que la date de chaque maximum de vol varie suivant les communes, d'ailleurs très proches l'une de l'autre.

Dans l'ensemble, le vignoble beaujolais a été sain cette année. Le mildiou et l'oïdium ont été rares ; ce fait est évidemment en corrélation avec l'excessive sécheresse de l'année.

On nous signale de plus en plus fréquemment des cas de court-noué, cette année. Nous avons eu la bonne fortune de guérir, — définitivement nous l'espérons, — une vigne d'hybrides, plantés en terrain de compacité moyenne, assez perméable, mais très pauvre en calcaire : l'application d'une forte fumure chimique, azotée, phosphatée et potassique, et de 500 kilos de chaux grasse éteinte par hectare, en hiver, a considérablement reverdi le feuillage, et favorisé la formation du bois, ainsi que l'allongement des rameaux. Beaucoup de cas de court-noué nous paraissent imputables à une nutrition minérale défectueuse.

Les vendanges débuteront vers le 15 septembre, sans retard marqué sur l'année précédente.

La qualité sera bonne en général, pourvu que le beau temps actuel dure. Il est bien évident que les vignes grêlées devront faire l'objet d'une vinification tout particulièrement soignée. Par ailleurs, surtout dans le Haut-Beaujolais, la qualité sera de premier ordre. Il est à noter que la qualité n'est pas toujours fonction de l'importance de la production : c'est ainsi qu'en

1924, année où la production a été la plus forte depuis 1923 inclus, la qualité moyenne a été bonne d'après les uns, excellente d'après les autres.

Cette année la récolte sera nettement déficitaire, et de beaucoup inférieure à celle de 1927, quantitativement bien entendu. Le rendement sera voisin de celui de 1923 ou de 1926 : c'est dire que le Rhône ne fera guère que 600.000 hectos, contre 556.000 en 1923, — 1.054.000 en 1924, — 944.000 en 1925, — 520.000 en 1926, — 751.000 en 1927. — Rares seront les communes beaujolaises qui feront plus ou même autant que l'an dernier.

Les stocks à la propriété sont presque nuls. Par conséquent les ressources seront des plus réduites.

On nous signale une hausse croissante sur les vins des années précédentes restant en cave. On nous signale également quelques ventes sur souches, d'ailleurs rares, — cette pratique commerciale n'étant pas encore entrée dans les mœurs beaujolaises : à Morgon, dans les grands crus, on a vendu 225 fr. les 100 kilos de raisin (ce qui fera de 800 à 850 fr. la pièce) ; à Chiroubles, les ventes ont eu lieu à raison de 200 fr. les 100 kilos de raisin. Des Noahs ont été également vendus sur la base de 300 à 350 fr. les 215 litres. De Juliénas, on nous signale également que les crus seront chers cette année.

En résumé, l'année 1927-1928 paraît devoir être très moyenne au point de vue de la quantité, mais excellente au point de vue de la qualité.

Villefranche, le 1er septembre 1928.

Le Professeur d'Agriculture
de l'Arrondissement de Villefranche,
R. Bichet.

SUR LA ROCHELLE ET L'AUNIS

Le Congrès de l'Avancement des Sciences s'est tenu en 1928 à La Rochelle. Aucune question viticole ne figurait à l'ordre du jour. Ce fut du reste un congrès plus local que régional.

Néanmoins des progrès sont réalisés pour l'exportation des eaux-de-vie de la région.

C'est ainsi que nous avons vu à quai sur la Charente, au pied du château de François Ier, à Cognac même, une gabarre à moteur pouvant sortir de l'estuaire pour aboutir en une journée aux grands transatlantiques à La Palisse.

* * *

Les Rochelais ont remis aux congressistes des documents historiques et techniques sur leurs industries.

C'est ainsi que nous apprenons que les tonneliers s'appelaient au quinzième siècle : charpentiers de tonneaux. C'était la plus ancienne corporation de La Rochelle.

Il est vrai qu'à cette époque l'Aunis était riche en vignes alors qu'aujourd'hui c'est une vraie « Beauce » couverte de céréales et de prairies artificielles.

Les cheminées qui pointent au-dessus des villages sont celles des beurre-

ries, voire des distilleries de betteraves plus souvent que des « brûleries » de vin, au nombre d'une dizaine seulement dans l'Aunis et les îles.

Les tonneliers, voués à saint Nicolas, ont laissé le nom de leur patron à un quartier de La Rochelle. Ils y promenaient leur bannière « de sinople (rouge) à un tonneau d'or accompagné de deux maillets de même en chef ».

Le règlement de la corporation était très strict sur la capacité des futailles et leur qualité.

* * *

Le vin se versait alors dans des pots d'étain. L'étain déjà fort cher était falsifié par du plomb, d'où prélèvement d'échantillons sur les foires par les inspecteurs de la corporation suivant un règlement datant de 1590.

La verrerie n'exista à La Rochelle qu'au 18e siècle. Elle est concentrée aujourd'hui à Cognac.

Mais dès le 18e siècle existaient des glacières hivernales et entretenues. Aujourd'hui elles sont remplacées par d'immenses usines et entrepôts assurant la conservation du poisson, des viandes, des œufs, du beurre, de la bière, du chocolat, etc.

L'eau-de-vie de Cognac aime la chaleur et se conserve en magasin, voire en grenier plutôt qu'en cave. Ainsi s'affine son bouquet en même temps que diminuent son degré alcoolique et son volume, ce qui constitue sa finesse et sa cherté.

Un viticulteur nous présentait trois « pipes » de la taille d'un demi-muid en nous disant : En voilà pour cent mille francs... fûts non compris !

* * *

La distillation du vin (et non seulement du marc fermenté) n'est pas de haute antiquité.

Ce fut un chirurgien qui aurait installé le premier alambic vers 1620. Et c'est ensuite seulement que la culture des cépages favorables à l'eau-de-vie a pris une grande extension. Dès 1757 on était arrivé à la surproduction — que vint interrompre le phylloxéra à la fin du 19e siècle.

Il y avait du reste des crises périodiques, en particulier lorsque le débouché manquait vers l'Amérique, qui n'était pas encore sèche (vers 1837).

* * *

Si les ports de La Rochelle-Palisse exportent peu de produits agricoles, ils importent beaucoup pour l'agriculture.

Il y a toujours en déchargement des navires de pyrites d'Espagne, de phosphates de l'Afrique du Nord ou de nitrate de soude du Chili.

Autour de ces quais se sont installées des usines de superphosphates, d'engrais de poisson et d'engrais complets.

On traite aussi les varechs dont on extrait des produits alimentaires et gélatineux.

Quant à la production agricole, elle prend surtout la forme de beurre des Coopératives des Charentes et du Poitou, se dirigeant vers les grandes villes par wagons-glacières.

Et Surgères est le principal centre mondial de la production de la caséine,

qui y est traitée dans une grande minoterie afin de satisfaire aux besoins mondiaux de l'industrie des colles et matières plastiques, car la caséine du lait est presque entièrement exclue aujourd'hui de l'alimentation.

Et le collage des vins en emploie bien peu.

De même que Béziers est la capitale du vin (Œnopolis), on peut donner à Surgères le titre de capitale du beurre : Butyropolis.

Pierre LARUE,
Docteur de l'Université.

ESSAIS D'ENGRAIS POTASSIQUES

PAR LES OFFICES AGRICOLES (1)

Une loi allemande de 1910 avait institué une taxe spéciale, dite impôt kali, sur la potasse extraite des mines d'Alsace et elle avait affecté le produit de cette taxe à la propagande en faveur de l'emploi des engrais potassiques dans l'intérieur du pays.

Cet impôt fut maintenu. En 1925, M. Queuille, ministre de l'Agriculture, obtint que le montant en soit rattaché au budget de l'agriculture en vue de son utilisation légale.

C'est ainsi que chaque Office agricole départemental dispose d'un crédit annuel d'une dizaine de mille francs pour organiser, sous la direction du directeur des services agricoles, de nombreux essais destinés à encourager les agriculteurs à employer des engrais potassiques et à les guider pour un meilleur emploi de ces engrais suivant les sols et suivant les cultures.

En 1925-1926, les Offices agricoles ont ainsi réuni environ 8.000 résultats qui n'ont pas tous, nous le savons, la même valeur, mais dont beaucoup ont été obtenus par des expérimentateurs et des observateurs avertis.

Nous n'ignorons pas non plus que les essais méthodiques rigoureux doivent éliminer le plus possible les nombreuses causes d'erreur des cultures comparatives en plein champ, et que des chercheurs spécialisés s'attachent actuellement à préciser et à codifier les conditions de ces essais.

Il n'en reste pas moins que pour deux fumures ou pour deux variétés mises en comparaison la différence de récolte est parfois tellement accusée qu'elle entraîne la conviction, surtout quand des réponses concordantes sont obtenues pendant plusieurs années par les agriculteurs d'une même région.

C'est sans doute à des convictions de ce genre, basées sur des approximations qui gagneront à être précisées, que nous devons, au point de vue objectif, l'emploi annuel en France d'environ 300.000 tonnes de nitrate de soude, 350.000 tonnes d'engrais ammoniacaux, 2.000.000 tonnes de superphosphate, 700.000 tonnes de scories Thomas et 150.000 tonnes de potasse pure K^2O provenant des engrais potassiques d'Alsace.

Pour nous en tenir à ces derniers, je dépose sur le bureau un compte rendu des essais entrepris par les Offices agricoles en 1925-1926 sur un grand nombre de cultures : céréales, plantes sarclées, prairies, cultures

---

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture.

maraîchères, et dans les sols variés des diverses régions naturelles de notre pays.

Le rappel des multiples conclusions dégagées, en ce qui concerne le rendement et les actions secondaires, dépasserait les limites de cette communication. A titre d'exemple, voici pourtant des conclusions relatives au blé :

1° La potasse a augmenté le rendement en grain même dans les terres bien préparées ou bien fumées, ou dans celles qui renferment naturellement, d'après l'analyse, de fortes réserves de potasse totale.

2° La paille, si elle n'est pas plus longue, devient plus forte et plus résistante.

3° Les attaques de la rouille semblent diminuées (?). Mais ce point demande de nouvelles observations.

4° De nombreux expérimentateurs, dans la Sarthe, la Dordogne, le Rhône, etc... ont reconnu que le poids de l'hectolitre de blé est augmenté de 2 à 3 kgs.

Cette dernière observation est particulièrement importante, puisque le poids de l'hectolitre est un indice de la valeur meunière des blés et que les transactions s'établissent de plus en plus sur la base du poids naturel des grains. M. de Marcillac et M. Hallé ont du reste insisté sur cette action utile des sels de potasse.

Parmi les conclusions d'ordre général, retenons encore celles-ci :

Les sels concentrés, chlorure ou sulfate, peuvent être conseillés dans les sols argileux, argilo-siliceux ou argilo-calcaires, et pour toutes les terres à sous-sol imperméable. Ils sont à préférer pour les betteraves sucrières, les pommes de terre, les cultures maraîchères, la vigne, le blé.

La sylvinite peut être conseillée dans les terres siliceuses ou calcaires, perméables et à sous-sol perméable. Elle convient particulièrement pour les betteraves fourragères, les prairies artificielles et les prairies naturelles.

Il est recommandable d'enfouir très tôt les sels de potasse, si possible plusieurs mois avant la végétation qui doit en bénéficier.

Quand la potasse se montre utile, l'emploi de fortes doses, par exemple 300 kgs de chlorure ou 600 kgs de sylvinite, donne souvent les résultats les plus avantageux.

Les essais répétés et multipliés, entrepris par les agriculteurs sur l'initiative des Offices agricoles, apporteront certainement une utile collaboration à l'étude de l'emploi rationnel et intensif des engrais potassiques en France.

RABATÉ.

LA CLAIRETTE ET LES VINS DE LIQUEUR

Maury, 25 août 1928.

« Abonné à votre journal — je prends connaissance des questions touchant le régime des vins doux naturels — et je vous saurai gré d'insérer la note suivante. — Cette question m'intéresse beaucoup et pour plusieurs raisons : je dirais que le cépage clairette ne doit pas être rangé dans la catégorie des cépages possédant le privilège qu'accorde la loi sur les vins doux natu-

rels. — Je ne m'étendrais pas (ce serait trop long à discuter) sur les questions fiscales et la supériorité incontestée des cépages grenache, muscat.

La loi sur les vins doux naturels a été créée pour les propriétaires de vignes de pays pauvres, arides, possédant des cépages fins à faible rendement, comme Banyuls, Maury, etc... Cette dernière commune atteint péniblement chaque année une récolte moyenne de 12 à 18 hectolitres à l'hectare. Ce privilège est demandé par des communes de l'Hérault, du Gard, récoltant la clairette ; je citerais *Adissan*, qui a donné pendant ces dernières récoltes 1923-24-25 une moyenne de 48, 53, 57 hectolitres à l'hectare. Il serait donc injuste de donner ce privilège à des pays favorisés au détriment de certaines autres communes pauvres, où les viticulteurs seraient obligés d'abandonner la culture de la vigne et fatalement, leur pays ne pouvant faire d'autre culture dans ces terres arides.

Il est également à croire qu'une fraude sur degré se produirait — je doute que les clairettes de l'Hérault, du Gard atteignent les 14 à 15°. — Au domaine du Mas Amiel les raisins de grenache, malvoisie, servant à la fabrication des vins doux naturels titrent 17 à 18° en puissance (degrés contrôlés par la régie), avec les carignans en vins ordinaires la récolte 1925 titrait 17°2, récolte 1926 16°1, la parcelle de raisins *clairette* plantée dans le même tènement, terrain de même nature, vendange récoltée tout à fait la dernière, ces raisins n'ont jamais donné un degré-moût supérieur à 14°.

Les vins grenache, carignan, conservent un moelleux, les vins de clairette deviennent complètement secs.

Pour terminer, j'ajouterais que dans le courant de l'année *votre journal* a signalé de nombreuses et importantes ventes de vin de clairette, ces vins titraient 11, 12, rarement 13°, je n'ai jamais remarqué une vente d'un degré au-dessus. Je ne m'explique donc pas comment les 14 à 15° exigés seront atteints ».

François SERRE,
Viticulteur à Maury (Pyr.-Orient.).

19me CONGRÈS DE LA CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE
DES ASSOCIATIONS VITICOLES DE LA BOURGOGNE

(Villefranche, le 5 août 1928)

II. *Séance du soir*

(Après le repas traditionnel)

Assurances sociales

La séance reprend à 16 heures, au théâtre.

M. Riboud présente un substantiel rapport sur les assurances sociales. Le distingué Avocat du Barreau de Lyon, fait adopter le vœu suivant :

« Le Congrès de la C. G. V. B., réuni à Villefranche-sur-Saône, le 5 août 1918.

« Salue la prochaine mise en application des assurances sociales en France, comme un progrès social essentiel.

« Se référant au vœu émis au Congrès d'Auxerre en 1927, il regrette que le Parlement Français n'ait pas cru devoir, sans attendre un remaniement qui s'impose, donner à la réforme une empreinte mutualiste plus nette, en même temps qu'une souplesse suffisante pour permettre à chaque profession de s'y adapter.

« Le Congrès, faisant siennes les revendications formulées par le Conseil de l'Assemblée des Présidents de Chambres d'Agriculture, après consultation de ces dernières, demande notamment que la loi du 5 avril 1928 soit remaniée de telle manière :

« 1° — Que le monopole de la Caisse Départementale unique soit supprimé, et que les organismes mutualistes, spécialement ceux agricoles, soient pleinement habilités à gérer, sous le contrôle des Ministères du Travail et de l'Agriculture, les assurances sociales ;

« 2° — Que dans chaque département, les assujettis agricoles, lorsqu'ils n'appartiennent pas, avant la mise en application de la loi, à une Société de Secours Mutuels, ou à une Caisse d'Assurances sociales mutualistes, soient présumés, à défaut de choix différent explicitement fait, s'inscrire à une Caisse Départementale Agricole créée sous les auspices de la Chambre d'Agriculture ;

3° — Que les Caisses d'Assurances sociales mutualistes, autres que les Sociétés de Secours Mutuels (loi de 1898), constituées avant la mise en application de la loi, bénéficient de la présomption établie par l'article 26, § 3, de la loi du 5 avril 1898, au profit de ces dernières ;

« 4° — Que toutes les caisses d'Assurances sociales mutualistes bénéficient strictement des mêmes allocations pour frais de gestion, que la Caisse Départementale prévue par l'article 26, et puissent faire profiter leurs adhérents des économies qu'elles pourront réaliser dans leur gestion ;

« 5° — Que les assujettis facultatifs puissent adhérer à la loi en choisissant les risques pour lesquels ils entendent s'assurer, et en bénéficiant d'encouragements de l'Etat ;

« 6° Que les employeurs agricoles, affiliés à une association agricole qui reçoit leurs cotisations au titre : Assurances sociales, et qui s'est chargée du contrôle des salaires payés, soient dispensés de la tenue du livre de paye ;

« 7° — Que les assujettis agriculteurs, facultatifs ou obligatoires, puissent toujours recouvrer leurs versements faits à capital réservé au titre assurance vieillesse, à la condition qu'ils justifient d'une épargne au moins égale au montant de ces versements ;

« 8° — Que les Caisses primaires d'Assurances sociales agricoles, soient autorisées à déposer leurs fonds disponibles dans les caisses de Crédit Agricole (loi du 5 août 1920), au lieu d'être obligées à faire ce dépôt, dans des conditions de rapport nettement défavorables, à la Caisse des Dépôts et Consignations.

« Le Congrès invite respectueusement le Parlement Français à réaliser l'aménagement ainsi précisé de la loi du 5 avril 1928, avant sa mise en application, qui ne doit pas en être retardée. Le Gouvernement doit l'y aider, en tenant sa promesse de le saisir sans retard, d'un projet rectificatif complet ».

Syndicat de défense de la Viticulture Bourguignonne

M. Clair-Daü préside l'assemblée générale statuaire en l'absence de M. d'Angerville démissionnaire.

Les délégués de la Côte-d'Or et de l'Yonne au Conseil de Direction du dit Syndicat, sont soumis à renouvellement. Sont alors élus pour la Côte d'Or, MM. Clair-Daü, Jovinot, Chouet et Camus, - et pour l'Yonne : MM. Renaud, Dauvissad, Chouard et Perrignon.

L'Assemblée Générale est terminée.

Aucun des Membres de l'Assemblée ne demandant la parole, le Docteur lève la séance à 17 heures.

Excursion dans le Beaujolais

Le lendemain, lundi, les Congressistes participent à une excursion organisée dans le Haut-Beaujolais, par la Fédération des Syndicats de Défense Viticole du Beaujolais, et par l'Union Beaujolaise des Syndicats Agricoles.

A Chiroubles, M. Dory, Président du Syndicat de Défense Viticole Communal, reçoit les Congressistes dans la propriété de Mme Cheysson. On déguste des 1927, des 1926 et des 1923 qui tous sont très appréciés. M. le Docteur Ozanon Président de la C. G. V. B., assure les viticulteurs de Chiroubles, que tous ses efforts tendront à obtenir de l'Union de la Viticulture et du Commerce pour la Défense du Vin de Bourgogne, que Chiroubles soit un cru classé, et figure comme tel, sur les prix-courants des négociants en gros.

Une seconde réception est organisée à Villié-Morgon. Reçus par M. Joubert, Président du Syndicat de Défense Viticole Communal, les Congressistes dégustent sous les arbres du parc de la révélation pour les membres présents. Au cours de cette réception très cordiale, M. le Docteur Ozanon boit à l'inauguration de la future cave coopérative.

A Fleurie, la réception a lieu dans la cuverie du château de M. Pondevaux, ou sur les cuves, quelques maximes signées de noms célèbres, mais sans doute aprocryphes, attirent les regards des visiteurs : « Il ne faut à la vigne, que l'ombre de son vigneron.» (P. Painlevé) ; « On ne doit juger ni l'homme ni le vin, sans les éprouver soir et matin » (R. Poincaré) ; « Eau gazeuse, — source de tristesse, — ne pas toucher, — danger de mort » (Docteur Pinard).

M. Burgaud, le très dévoué Président du Syndicat de Défense Viticole de Fleurie, souhaite la bienvenue aux Congressistes, et déclare faire siennes, les paroles prononcées au Congrès : « toujours plus avant ! ». Les Fleurie 1926 et 1927, tous de premier ordre, sont dégustés comme il convient. Après une rapide visite aux caves dont l'ordonnancement provoque l'admiration des connaisseurs, on remonte en voiture.

A 19 heures, la caravane fait son entrée au célèbre pays du Moulin à Vent. Deux fanfares, celles des communes de Romanèche-Thorins et de Chénas sont là, et jouent quelques pas redoublés. Les excursionnistes sont reçus par M. Rousseau, Président de l'Union des Propriétaires-Vignerons du cru Moulin à Vent, entouré des Membres de son Bureau, — et par M. Jacoulot Député de Saône-et-Loire. M. Rousseau souhaite à tous, une cordiale bienvenue, et exprime le vœu que l'Union de la Viticulture et du Commerce pour la Défense du vin de Bourgogne serve vraiment les intérêts du vigneron. Puis on déguste avec plaisir, un Moulin à Vent 1926, et un grand Carquelin 1926, qui sont fort appréciés des visiteurs. On se rend alors au fameux moulin, en compagnie des fanfares et de la population venue nombreuse, recevoir les invités.

Au sommet de la hutte, le Docteur Ozanon, dont les formules lapidaires en disent plus long qu'un long discours, vante les mérites du vin et du Moulin

à Vent : « Le vin conduit au Paradis ; c'est la grâce que je vous souhaite... le plus tard possible ». Puis quittant sa bonne humeur habituelle, le Docteur Ozanon remercie les organisateurs de cette belle réception, et donne alors la parole au Secrétaire Général de la Confédération Générale des Associations viticoles de la Bourgogne et de l'Union de la Viticulture et du Commerce pour la Défense du Vin de Bourgogne.

Celui-ci fait observer que dans le domaine de la politique économique, les intérêts du Commerce et de la Viticulture Bourguignons sont presque toujours solitaires. Il rend hommage au Commerce en général, et en particulier à M. Germain Président de l'Union des Syndicats de Négociants en Gros de Vins et Spiritueux de la Bourgogne, et à M. Chauvet Président du Syndicat des Négociants en Gros de Vins et Spiritueux du Beaujolais-Mâconnais, qui, l'un et l'autre, ont toujours fait preuve de la plus absolue loyauté et de la plus grande largeur de vues. Le Secrétaire Général met en lumière ce fait nouveau, que pour la première fois, dans l'histoire de la Bourgogne, le Commerce bourguignon vient de s'allier à la Propriété, pour faire connaître de par le monde, les crus de la Bourgogne, et le Moulin à Vent en particulier, ainsi que toutes les appellations d'origine des quatre départements bourguignons, — et que ce même Commerce vient de prendre l'engagement de subventionner largement le Syndicat de Défense de la Viticulture Bourguignonne. Des applaudissements nourris saluent ces paroles de réconfort.

M. le Député Jacoulot remercie les Congressistes, de leur venue ; puis se tournant du côté du moulin, il s'écrie : « Saluez cet emblème qui doit revivifier la France, grâce au bon vin qui fera la fécondité de notre race ».

Ces diverses dégustations furent une révélation pour les visiteurs. En gens compétents et loyaux, les grands crus de la Côte-d'Or reconnurent que les vins du Beaujolais sont d'une grande lignée, et qu'ils méritent mieux, beaucoup mieux, que leur sort actuel.

R. Bichet,
Professeur d'Agriculture
de l'Arrondissement de Villefranche-sur-Saône.

LA VIGNE EN 1926

MALADIES, ACCIDENTS DIVERS, COULURE, SÉCHERESSE, etc. (1)

La cause la plus fréquente de la diminution de la puissance des souches est la surproduction. Elle est mesurée par les valeurs du rapport F/V du poids des raisins F. au poids des sarments V. de la souche. Elle varie aussi pour les mêmes valeurs de ce rapport avec la nature des grappes. Les grappes à petits grains : Mouvèdre, Morrastel, Grand Noir, sont plus épuisantes que les grappes à gros grains, Aramon, etc... C'est que pour un même rendement en moût, elles exigent plus d'éléments nutritifs, comme le montre le tableau suivant par 1.000 :

---

(1) Voir page 503, n° du 17 juin 1928.

	Aramon	Grand Noir
	—	—
Poids de grappes (à l'état frais, en gr.)	1000	1000
Cendres totales (en gr.)	8.87	9.16
Acide phosphorique total (en gr.)	0.77	0.84
Potasse totale (en gr.)	3.75	4.13

On sait que l'épuisement porte sur tous les éléments nutritifs : azote, acide phosphorique, et surtout en potasse et matières hydrocarbonées ; les variations de ces dernières peuvent donc servir à mesurer

Fig. 1. — Zones d'accroissement d'un pied de vigne de 14 ans ; à gauche, une racine vivante ; à droite, une racine morte à la suite de surproduction.

celles des premières. La richesse en matières hydrocarbonées est appréciée d'après la teinte que prennent les tissus des sarments, des racines, etc... quand ils sont traités avec une solution d'iode à 1 o/o.

L'épuisement par surproduction n'entraine que rarement la mort immédiate des souches ; mais leur développement est diminué l'année suivante ; il peut être mesuré en tout temps par l'épaisseur de la couche de bois formée annuellement.

Il amène aussi la disparition de racines plus ou moins grosses insé-

rées sur le tronc ou sur d'autres racines ; le moment où leur destruction a eu lieu peut être aussi déterminé en tout temps.

L'allure de la puissance de la souche s'enregistre ainsi d'une manière précise sur les organes les plus durables : tronc, bras, grosses racines.

Dans les vieilles vignes surtout, des souches isolées ou quelquefois groupées en certains points, présentent sur le feuillage de tous les bras ou même d'un seul bras des caractères rappelant ceux du court-noué : mérithalles courts à la base, ramifications nombreuses, feuilles découpées à dents aiguës et allongées. Au cours de l'été, le nouveau feuillage redevient normal. Cet état peut disparaître au bout d'un an ou persister longtemps.

Ces symptômes se déclarant exclusivement sur des souches âgées, ils semblent en relation avec des altérations où la dessiccation des bras ou de la souche, qui peuvent elles mêmes être dues à l'apoplexie ou a tout autre cause : mildiou, etc. Dans le cas de l'intervention du champignon de l'appolexie, ils peuvent être la conséquence, comme M. Viala l'a établi, d'une diastase sécrétée par le champignon. Mais ils peuvent se produire autrement ; il suffit en effet pour que les nœuds se raccourcissent et que de nouvelles poussent se forment, que les jeunes rameaux soient irrigués par à-coups : la nécrose des tissus laissant évidemment passer l'eau très inégalement et en quantité insuffisante quand les circonstances sont défavorables à l'absorption et à la circulation de l'eau du sol.

(*à suivre*) L. Ravaz et G. Verge.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Syndicat de Défense des Producteurs de Foin de Crau à Saint-Martin-de Crau (B.-D.-R.). — Le Conseil d'Administration du Syndicat de Défense des producteurs de Foin de Crau croit devoir appeler à nouveau l'attention des acheteurs de Foin de Crau, sur l'importance de la garantie d'origine de ces foins.

Il n'y a plus à faire l'éloge du Foin de Crau, sa réputation est assise : ses grandes qualités nutritives, sa finesse et son parfum le font préférer à tout autre, car, à quantité égale il est plus nourrissant.

Mais ces avantages n'existent que s'il s'agit réellement de Foin de Crau !

Or qu'est-ce qui prouve à un acheteur qu'on lui a réellement vendu du Foin de Crau ? **C'est l'Etiquette du Syndicat !**

Cette étiquette doit porter : 1° le nom du domaine producteur ; 2° l'année de la récolte ; 3° l'estampille du Syndicat.

Avec l'étiquette, pas de tromperie, car elle n'est accordée qu'à des foins de première qualité, bien récoltés et surtout récoltés dans les parties de la Crau où il n'y a pas de « baïsse » ni de marais.

Dans le Syndicat, les propriétés dont la qualité de foin laisserait à désirer ne sont pas acceptées.

Que l'acheteur donc ne se laisse pas tromper par des marchands qui ont souvent grand avantage à le faire.

Qu'il réclame toujours l'étiquette du Syndicat, puisqu'il ne payera pas plus cher.

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

Minifestation viticole à Thor (Vaucluse). — La ville du Thor (Vaucluse) organise pour les 22-23 et 24 septembre une grande manifestation viticole et commerciale.

Les journées de Chasselas du Thor « vont revêtir cette année une importance plus considérable encore que la semaine de Chasselas » qui attira l'an dernier des visiteurs et des acheteurs de tous les pays.

Le Thor est, en effet, universellement connu et son marché peut revendiquer le titre du plus grand marché du monde de raisins de table.

Les plus importantes maisons de fruits de France, de Suisse, d'Allemagne et de Belgique ont déjà annoncé leur visite. La réussite absolue de ces « journées » consacrées à la réputation du raisin de Thor ne fait aucun doute.

Pour tous renseignements s'adresser à M. Crouzet, secrétaire du comité d'organisation des journées de Chasselas, Mairie d'Avignon, Avignon, (Vaucluse).

BIBLIOGRAPHIE

Hydraulique Agricole, par P. Lévy-Salvador, Ingénieur du service technique de l'Hydraulique au Ministère de l'Agriculture, avec la collaboration de P. Frick, Ingénieur des constructions civiles au Ministère de l'Agriculture. — (Ouvrage médaillé par la Société d'Agriculture de France) ; Tome I. — Considérations générales sur les cours d'eau — Réglementation des barrages sur cours d'eau non navigables ni flottables. Maintien du libre écoulement des eaux. — 3e édition, revue et mise à jour. — volume 12 × 18, VIII — 656 pages, 293 figures et 4 planches hors texte, 1928. Relié 77 fr., broché 68 fr. — Dunod, Editeur, 92, rue Bonaparte, Paris (VIe).

Une nouvelle édition du tome I de ce traité vient de paraître. M. Lévy-Salvador y étudie tout d'abord la formation des cours d'eau, les eaux souterraines et de superficie, les méthodes de jaugeage, puis aborde la question de la réglementation des barrages établis sur rivières non navigables, ni flottables, dans le but d'actionner des usines ou de permettre l'irrigation. Cette réglementation formant partie courante du service de l'hydraulique agricole, est examinée en détail. Les chapitres suivants sont consacrés aux travaux d'entretien et d'amélioration des cours d'eau.

Les trois tomes de cet ouvrage constituent un traité très complet et essentiellement pratique qui trouvera le meilleur accueil auprès des Ingénieurs des travaux publics et des Ingénieurs agronomes. Les cultivateurs éclairés, les syndicats d'agriculteurs, les municipalités soucieuses d'une bonne administration et d'un aménagement heureux des richesses du sol tireront un réel profit de sa lecture.

Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer P.-L.-M. et Midi.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Les demandes de gros à gros sont toujours très suivies dans les Entrepôts parisiens, mais la contre-partie est rare. Etant donné la situation actuelle, les maisons qui ont du stock ne veulent pas, en général, céder de leurs marchandises, de crainte de ne pouvoir la remplacer à des conditions raisonnables. Certaines même aiment mieux faire profiter leurs clients des prix auxquels elles peuvent encore vendre, vu leurs prix d'achat.

Les quelques affaires traitées l'ont été à des taux assez élevés, en connexion avec ceux pratiqués actuellement dans la région méridionale. Des vins rouges 8°, assez rares, ont été payés de 225 à 235 fr. ; des 9°, de 245 à 255 fr. ; des 10° de 262 à 270 fr. ; des Corbières 11°, de 285 à 290 fr.; des Espagne 11 à 12° également, de 265 à 275 suivant qualités. En vins blancs moelleux 9°, on a traité de 250 à 255 fr. Des Espagne blancs ont vu les prix de 265 à 275 fr. Tous ces taux pour l'hecto nu et sur gare de Paris.

Nous avons donné dans notre dernier numéro la mercuriale établie le 24, par la Chambre syndicale des vins en gros de Paris, pour marchandises prises en Entrepôts ; elle a dû suivre le mouvement de hausse déclanché dans le Midi.

Cette élévation notable a été une surprise pour beaucoup de détaillants qui s'attendaient plutôt à une baisse à la veille des vendanges, que tout fait supposer d'un assez bon rapport ; aussi les demandes de cette clientèle ont elles été assez nombreuses aux premiers bruits de hausse.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 27 août	Cours du 3 septembre
8°.....	210	210 à 235	
8 à 9°.....			
9 à 10°.....	à	225 à 265	Pas de cote
11°.....			
11 à	250	260 à 290	
Corbières.....			
Rosé, Paillet, gris...			
Blanc Bourret.....		Blanc 215 à 260	
Blanc Picpoul.....		Rosé 215 à 240	

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 28 août	Cours du 4 septembre
8°.....	225		
9°.....		250	250
10°.....	à	à	à
11°.....	205 fr.	270	250
Rosé.....			
Blanc de blanc.....			

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 29 août 1928.

Vins rouges courant de 8° à 11 degrés, de 230 à 270 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 9 degrés 5 »»» à ; blanc, 9 à 10°, »«» à «««, nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, ««,«» à »»,»». rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 18,«« à 18,50 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, »«,«» à »» fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, ««,«« à «« francs ; 11°5 à 12°, «« à ««; rosé, 18 à 18,50; supér, 10°, 18,50 à 20,50 ; 11°5 à 12, à ««; blanc et rouge 14°5 à 15°, «««« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 24 août	Cours du 31 août
8°	180		
9°	à	230	230
10°	205	à	à
11°		250	280
Vins rosés 8°			
Vins blancs			

Béziers. — Abeilhan, un lot vin rouge, 700 hectos, 8°6, 240 fr. l'hecto ; Béziers, 400 hectos, 9°, 250 fr. ; Capestang, 300 hectos, 8°3, 240 fr. ; 500 hectos, 9°, 250 fr. ; Nissan, 900 hectos, 9°3, 250 fr. l'hecto.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 26 août au 1er septembre 1928 : Récolte 1927. Vins rouges, de 8,5 à 10°, de 230 à 260 fr. ; bourrets et picpouls, »»,»» à «« fr. »» ; clairettes, «» à »» fr. ; rosés, «« fr. «« à ««,««.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 2 sept. 1928 : Vins rouges, de 10 à 12°, de 265 à 300 fr.

Carcassonne. — Semaine du 25 août au 1er septembre 1928 : Récolte 1927. Rouges, 8 à 9°, »»» à ««« fr. ; 9 à 10°, ««« à «««« ; de 8 à 11°, 235 à 285 fr.

Aude. — **Narbonne.** — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. Commission des cours :

Vins rouges de 7 à 8 degrés, de 208 à 235 fr. ; de 8 à 11 degrés et au-dessous, vins supérieurs, Minervois et Corbières, de 26 à 28 francs le degré hectolitre.

Observations. — Disponibles presque introuvables le prix de 20 francs le degré-hectolitre pour les raisins sur souches est nettement dépassé même à des prix supérieurs offerts par le commerce, la production se refuse de traiter ce genre d'affaires à la veille des vendanges.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 25 août	Cours du 1er sept.
8°	200		
9°		230	230
10°	à	à	à
11°			
11 à 13°	225	285	285
12 à 13°			

Perpignan. — Communiqué de la Chambre d'agriculture :
Vins rouges (récolte 1927) : de 8 à 13 degrés, de 30 à 22 fr. le degré ; récolte 1928 : de 20 à 24 fr. le degré, selon degpé et couleur.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cours officiels du marché du mercredi 29 août. — Région : rouge, 8 à 10 degrés, 220 à 235 fr. l'hecto ; 10 à 12 degrés 235 à 255 fr. l'hecto ; rosé »» à 22 fr. «» ; blanc, 21 à 22 fr. le degré.

ALSACE. — **Strasbourg.** — 22 août.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux	340 à 360	320 à 340
Vieux	«« à «»	«« à ««
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	520 à 560	«» à »»
Vieux	«» à ««	»» à ««
Vins blancs fins :		
Nouveaux	«» à «»	»» à »»
Vieux	«« à «»	»» à ««
Vins rouges :		
Nouveaux	240 à 280	200 à 210

Vins blancs fins en bouteilles 17 à 18 fr. suivant qualité, caisses et emballage compris.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 25 août 1928.
Vin rouge, 1er choix, 18,50 à 19,50 ; 2e choix, 18,50 à 19,50 ; 3e choix, 18,50 à 19,50 le degré.

MARCHÉ AUX RAISINS

Boulbon. — Marché du 31 août : 4.500 bilots chasselas : extra, 200 fr. ; 1er choix, 175 fr. ; 2e choix, 150 fr. Vente active.
Pujaut. — Marché du 31 août : Chasselas, 25.000 kilos, de 150 à 175 francs.

ALCOOLS

Béziers. — 3/6 vin 86°, »«« à »»» ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à »» ; 3/6 marc, 86°, «« à »«« fr. ; eau-de-vie de marc, 52°, »« à »« fr. rectifié neutre 96-97 degrés, «««« à «»«« les 100 degrés.
Nimes. — 3/6 bon goût, 86°, «»« à »«» ; 3/6 marc, 86°, »»» à »»» ; eau de vie de marc, «« à »« fr.

ALCOOLS LIBRES

Paris. — Tendance générale plus calme et acheteurs plus réservés. Ventes déclarées (disponible et courant), 35 hectos ; campagne en cours, nulle ; campagne prochaine, 1330 ; circulation, nulle ; stock général, 236 hectos dont 3 lots de 35 hectos du marché de Paris ; stock dans les Magasins généraux, nul.

Cote. — Ouverture, incoté ; clôture : courant, 1550 payé ; octobre, 1430 nominal ; 3 octobre, 1430 nominal ; novembre-décembre, 1410 nominal.

TARTRES

Marché de Béziers du 31 août 1928.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	7 fr. 25 à 7,35 le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	5 fr. 00 le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	5 fr. 25 —
— — au-dessus.....	5 fr. 50 à » fr. »» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	» fr. «« à 8 fr. 50 —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance toujours bien soutenue.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 4 septembre 1928.

	septembre	octobre	novembre-décembre
Blé	154-154,25 P.	155 P.	157-156,75 P.
Seigle	125 N.	125 N.	125 N.
Avoine noire.	110,50 P.	111,50 P.	114 P.
Avoine.....	109,50 N.	109,50 A.	112 N.

Alger. — 25 août 1928.

Blé tendre colon 1er choix, 163 à 164 fr.

Blé tendre colon 2e choix, 148 à 149 fr.

Blé dur colon, 162 à »«» fr.

Orge colon, «« à 90 fr.

Avoine d'Algérie, 101 à 102 fr.

New York. — 31 août :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse ou baisse p. 100 k.
Blés roux d'hiver.	1,51 3/8	107.67	143.57	+ 0.35
Juillet.....	...., ./.	.....	.....	....
Septembre.....	..... ./.	.....	.....	....
Décembre.....	1,26 3/8	89.89	119.86	+ 1.77
Maïs disp.....	87 3/4	71.89	89.88	+ 0.51

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 116 3/8 c. le bushel (110 fr. 37 les 100 kil.). bigarré durum «« o/o cents (»» fr. «).

DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, 115 fr. ; sublimé pur, 135 fr. les 100 kilos.

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/1%, les 100 kilos, 120 à 125 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 125 à 130 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr. ; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 320 à 330 fr. ; sulfate cuivre neige, 325 à 335 fr. ; superphosphate minéral 14, 25 à 28 fr. ; sulfate de fer, à 37 fr. 50 logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 26 août au samedi 1er septembre 1928

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.
Nantes						
Dimanche..	25	25	21	6	»	»
Lundi.....	25	19	24	10	9	«
Mardi.....	23	20	27	18	1	«
Mercredi...	23	21	28	17	»	0.1
Jeudi.....	22	19	21	17	0.2	»
Vendredi...	23	19	20	8	»	»
Samedi.....	23	21	»	»	«	»
Total....					31.8	88.3
Rochefort						
Dimanche..	»	23	21	9	»	«
Lundi	»	19	26	14	3	»
Mardi.....	»	20	29	17	«	»
Mercredi....	»	25	27	17	«	»
Jeudi.....	»	20	23	18	«	»
Vendredi...	»	19	20	9	«	»
Samedi.....	»	25	»	«	»	»
Total....					33	270.8
Clermont-Ferrand						
Dimanche..	24	23	22	8	0.6	»
Lundi.....	31	28	26	10	»	»
Mardi.....	25	24	28	11	2.0	»
Mercredi....	23	20	28	11	»	»
Jeudi.....	20	19	24	16	»	»
Vendredi...	23	19	18	7	»	»
Samedi.....	24	23	»	«	»	»
Total....					41.6	185.4
Bordeaux						
Dimanche...	27	25	23	8	»	»
Lundi.....	34	21	27	14	»	«
Mardi.....	23	22	26	17	7	»
Mercredi....	28	25	27	16	»	»
Jeudi.....	24	22	22	18	»	»
Vendredi...	26	24	21	6	»	»
Samedi.....	31	21	»	«	»	»
Total....					9.2	218.2
Toulouse						
Dimanche...	27	25	23	8	»	«
Lundi.....	30	26	27	17	»	«
Mardi.....	34	27	25	17	»	»
Mercredi...	29	25	27	17	»	»
Jeudi.....	22	21	22	15	»	»
Vendredi...	28	25	25	8	»	»
Samedi.....	30	26	«	»	»	»
Total....					27	119.9
Perpignan						
Dimanche...	27	24	30	11	»	»
Lundi.....	27	24	25	16	»	0.1
Mardi.....	30	26	25	18	»	»
Mercredi....	25	23	29	21	»	»
Jeudi.....	26	23	33	20	»	«
Vendredi...	27	22	«	15	«	»
Samedi.....	27	24	«	»	»	«
Total.....					13.2	34.1

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
25	21	»	11	»	«	
24	20	25	9	4	«	
24	21	29	12	»	»	
24	17	27	12	»	»	
23	17	29	12	»	»	
20	12	20	12	»	4.5	
24	20	»	»	«	»	
				78.1	255.1	
Besançon						
26	22	20	7	«	»	
27	24	24	10	«	»	
»	»	27	12	»	»	
20	16	27	13	«	»	
«	»	26	14	»	»	
24	16	«	10	»	»	
»	»	«	»	«	»	
				»	208.1	
Lyon						
28	24	21	7	»	»	
»	28	26	10	»	»	
32	26	27	9	5	»	
23	20	24	12	»	»	
21	19	27	15	»	«	
22	19	19	6	«	»	
»	»	»	«	»	»	
				18.6	309.8	
Marseille						
29	24	29	11	»	»	
ζ»	28	27	11	«	«	
32	26	»	9	»	»	
23	20	30	12	«	«	
21	19	32	14	»	»	
22	19	22	10	»	«	
29	24	»	»	»	«	
				1	40.6	
Montpellier						
28.6	18.9	26.4	11.2	»	»	
30.4	22.1	26.1	13.8	1.8	»	
30.1	21.1	26.1	11.9	»	»	
26.2	16.9	33.2	16.9	19 5	»	
25.6	16.8	32.3	16.2	»	»	
28.6	12.5	32.0	14.9	»	0.3	
28.2	11.2	21.7	18.3	»	3.3	
				29.8	76.3	
Alger						
»	»	«	»	«	«	
»	29	«	»	«	«	
»	»	»	»	»	«	
»	»	»	»	»	»	
»	»	»	»	»	«	
»	»	»	«	«	»	
				2	»	

Observations. — Eté.